

Promotores de "La Ruta del Chocolate" conforman el primer grupo de catadores en la región

Zulianos se entrenan como catadores del cacao

Por iniciativa propia los promotores zulianos se someten a un riguroso entrenamiento para convertirse en expertos de la catación de este cultivo. Ellos podrán diferenciar entre lo amargo, dulce, cítrico y salado y todas las cualidades del fruto. Para eso utilizarán los sentidos del gusto, vista, oído y olfato.

Sabores degustados



88

Sensaciones diferentes de sabores fueron experimentadas por los participantes.

Dulces

Salados

Amargos

Ácidos



Drisneila Fuenmayor y Jessica Cohen, forman parte del equipo de degustación del cacao. Aquí aparecen en el momento en que cataban diversos olores durante el entrenamiento.

Por: Zelimar Rodríguez

Expertos químicos de la Universidad de los Andes (ULA), compartieron experiencias en el Taller Degustación del Cacao con el Coordinador de La Ruta del Chocolate, Elvis Portillo y los promotores y analistas del proyecto, todo esto con el propósito de formar especialistas en catación de cacao en el estado Zulia.

Como características fundamental cada uno de los participantes debían pasar la entrevista personal en la cual se determinaba si la persona fuma, sufre de alergias, asma, o alguna otra enfermedad. En este caso Néstor González biólogo asociado de la ULA y facilitador del taller afirmó que "es importante una buena salud porque si una persona sufre por ejemplo de sinusitis, no va a tener la misma capacidad olfatoria que una persona normal en términos de salud".

Agudizar los sentidos de los participantes es lo que buscan los ponentes del curso, es por ello que deben olfatear al menos 44 muestras de diferentes

aromas.

Las sustancias se entregaron a los promotores de los municipios Mara, Machiques de Perijá, Jesús María Semprún, Rosario de Perijá, Francisco Javier Pulgar, Catatumbo, Sucre, Colón y La Cañada de Urdaneta.

La prueba de entrenamiento olfatorio se basaba en describir las sensaciones, en la sala de catación de la Facultad de Agronomía de la Universidad del Zulia, (LUZ), los aprendices tenían que ir anotando las características que contenían cada uno de los olores que olfateaban.

"En Aragua, y Zulia se están desarrollando estas iniciativas, porque hasta ahora en Venezuela sólo existe un equipo especializado en catación del cacao que está en Mérida", comentó González.

Alexis Fernández, profesor de la Universidad de Los Andes (ULA) se siente orgulloso por el trabajo que están realizando. "Tuvimos la iniciativa de crear un entrenamiento basado en los sentidos básicos. Porque simplemente tenemos el honor de adiestrarlos para determinar las propiedades del alimen-

to en este caso el cacao".

De igual manera fueron sometidos a pruebas de sabores, vistas y tacto para determinar la textura.



"Las chocolateras europeas y estadounidenses que poseen grupos de catadores, consideran que para obtener un delicioso chocolate, con un alto valor nutricional debe estar constituido a base de cacao venezolano".

Néstor González,
Ponente del taller.

Conocer el cacao

Buscar catadores de cacao es la meta para estos especialistas, para que en el

país, existan personas capaces de diagnosticar los sabores básicos para así tener fundamento a la hora de comentar si un cacao es bueno o malo, las cualidades que presenta el alimento y discernir si es forastero, híbrido, trinitario o criollo; explicó Fernández.

Hasta los momentos no se sabe cuáles de los trece participantes aprobará el entrenamiento para formar el grupo de catadores de cacao en el estado Zulia. "Esto es un curso básico pero luego tienen que someterse a un taller profundo en el cual se les hará una evaluación exhaustiva. Nosotros estamos revelando las herramientas que deben aplicar estadísticamente para formar un panel, que seleccionáramos en una segunda etapa", afirmó González.

Licores de cacao sería la segunda fase que los promotores deberían vencer. Una evaluación difícil pero no imposible de alcanzar. "Con la pasión que le despierta el tema el profesor Fernández rompe el silencio de la sala de catación de luz para decir: "Es la meta desafiante para los aprendices, si aprueban esa fase estarán en el equipo.

Olores degustados



44

Aromas distintas fueron olfateadas por los participantes del taller.

Frescos

Ásperos

Oleosos

Metálicos

Picantes

Jabonosos

Pesados

Penetrantes

Efervescentes